

# 新潟県の郷土食に関する研究 (第18報)

## 雑煮について (その1)

渋谷 歌子・本間 伸夫・佐藤 恵美子・石原 和夫

Foods and Weals in Niigata Befecture (XVIII)

"Zoni" (Rice cake boiled with vegetables and meat) (1)

Utako Shibuya, Nobuo Honma, Emiko Sato and Kazuo Ishihara

### 緒言

日本には古くから正月には雑煮を食べて新年を祝う習慣があり、各地域において土地の産物を用いた郷土色豊かな伝統ある雑煮が作られている。新潟県の雑煮は越後雑煮として郷土食の筆頭に上げられ、全国的に有名である。それは上、中、下越、佐渡のそれぞれの地域性豊かな特産品に加えて雪国ならではの貯蔵野菜を使った実沢山のものであり、他県には見られない特色を有しているからである。

この雑煮の具のことを古い方言で「香頭」といい、略して「こう」または「こ」と呼ばれている。その意は、「新潟の雑煮に入れる大根の細片のこと」と分類方言事典に記されていることから大根が主役であることが最大な特徴である。

しかし現代の変動する食生活の時代に、嗜好として最も普遍的な雑煮の実態がどうであろうか、その分布、変動に興味を持たれたので、アンケート調査を行なった結果について報告する。

### Ⅱ 調査方法

調査方法は表1に示す調査カードによるアンケート調査を行なった。対象は本学家政科食物専攻学生に対して行ない、また地域区分は既報<sup>2)</sup>に従い行なった。調査は、昭和42年88名、昭和50年に55名、昭和57年に67名、昭和59年に57名、計267名についてである。地域別では上越6.7%、中越23.2%、下越66.7%、佐渡は3.4%である。

表1. 昭和59年度お正月料理に関するアンケート調査票

		昭和		年		月	
		食物専攻		年 番号		氏名	
		自宅住所					
		保護者・職業				家族数	
下記の各項目の該当ヶ所に○印をつけて下さい。							
1. 雑煮についておたずねします。							
(1) 具の種類	魚、肉類						
(自由記入)	野菜類、その他						
(2) 汁の種類	イ、清し仕立て	ロ、みそ仕立て	ハ、その他( )				
(3) 食べ方	食べる回数	1	2	3	4	5以上	食べない
(3ヶ月間)	雑煮						
	おしろこ又はあんもち						
(4) 餅について							
①入手法	イ、家で搗く	ロ、餅屋から購入	ハ、貰う	ニ、その他			
②加熱の仕方	イ、焼く	ロ、焼いてから熱湯に入れる	ハ、ゆでる	ニ、その他			
③その他の食べ方	イ、きなこもち	ロ、のり巻	ハ、その他				
④平均1日1人個数	イ、1ヶ	ロ、2ヶ	ハ、3ヶ	ニ、4ヶ	ホ、5ヶ以上		
(5) あなたの家(又は地域)の雑煮の特徴はありますか。あるとしたらどんな所ですか。							
イ、ある							
ロ、ない							

Ⅲ 結果及び考察

1. 調理素材の地域別使用割合

調理結果は年次別に食品数21品目中、動物性食品7

品目について表2、大豆及び大豆製品3品目については表3、野菜類11品目については表4、5及び図1に示した。

表2. 調理素材の地域別使用割合（その1）動物性食品

地域別	年次	調査数	1. 練製品		2. 塩ざけ		3. いくら		4. 貝柱		5. いか、するめ		6. 豚肉		7. とり肉		
			使用戸数	%	使用戸数	%	使用戸数	%	使用戸数	%	使用戸数	%	使用戸数	%	使用戸数	%	
上越	①中頸城	42	8	5	62.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	25.0	
	50	1	1	100.0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	100.0	0	0	
	57	5	5	100.0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	20.0	2	40.0	
	59	3	2	66.7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	33.3	
	計	17	13	76.5	0	0	0	0	0	0	0	0	2	11.8	5	29.4	
	西頸城	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	59	1	1	100.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	100.0	
	計	1	1	100.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	100.0	
中	合計	18	14	77.8	0	0	0	0	0	0	0	0	2	11.1	6	33.3	
	②魚沼	42	2	1	50.0	1	50.0	0	0	0	0	0	0	1	50.0	0	0
	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	57	5	2	40.6	0	0	1	20.0	0	0	1	20.0	0	0	0	0	
	59	1	1	100.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	計	8	4	50.0	1	12.5	1	12.5	0	0	1	12.5	1	12.5	0	0	
	③刈羽	42	9	7	77.8	0	0	0	0	0	0	0	3	33.3	3	33.3	
	50	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	100.0	0	0	
	57	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	100.0	
	59	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	100.0	1	50.0	
越下	計	17	7	41.2	0	0	0	0	0	0	0	0	9	52.9	6	35.3	
	④長門	42	7	6	85.7	1	14.3	3	42.9	1	14.3	1	14.3	1	14.3	2	28.6
	50	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	50.0	1	25.0	
	57	4	1	25.0	1	25.0	2	50.0	0	0	0	0	1	25.0	1	25.0	
	59	1	1	100.0	1	100.0	1	100.0	0	0	0	0	0	0	1	100.0	
	計	16	3	50.0	3	18.8	6	37.5	1	6.3	1	6.3	4	25.0	5	31.3	
	⑤南蒲	42	8	6	75.0	1	12.5	1	12.5	1	12.5	1	12.5	2	25.0	1	12.5
	50	2	0	0	1	50.0	1	50.0	0	0	0	0	1	50.0	1	50.0	
	57	5	2	40.0	2	40.0	1	20.0	0	0	0	0	2	40.0	1	20.0	
	59	6	0	0	3	50.0	1	16.7	0	0	0	0	3	50.0	0	0	
佐渡	計	21	8	38.1	7	33.3	4	19.0	1	4.8	1	4.8	8	38.1	3	14.3	
	合計	62	27	43.5	11	17.7	11	17.7	2	3.2	3	4.8	22	35.5	14	22.6	
	⑥西蒲	42	5	5	100.0	1	20.0	0	0	0	0	0	3	60.0	0	0	
	50	7	4	57.1	4	57.1	0	0	0	0	0	0	3	42.0	4	57.1	
	57	3	2	66.7	2	66.7	0	0	0	0	0	0	1	33.3	1	33.3	
	59	5	3	60.0	2	40.0	0	0	0	0	3	60.6	2	40.0	0	0	
	計	20	14	70.0	9	45.0	0	0	0	0	3	15.0	9	45.0	5	25.0	
	⑦中東蒲	42	16	15	93.8	6	37.5	6	37.5	1	6.3	1	6.3	5	31.3	2	12.5
	50	12	8	66.7	6	50.0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	25.0	
	57	12	10	83.3	10	83.3	2	16.7	0	0	0	0	2	16.7	2	16.7	
越	59	11	8	72.7	6	54.5	4	36.4	0	0	1	9.1	3	27.3	1	9.0	
	計	51	41	80.4	28	54.9	12	23.5	1	2.0	2	3.9	10	19.6	8	15.7	
	⑧新潟	42	24	21	87.5	19	79.2	10	41.7	0	0	5	20.8	2	8.3	5	20.8
	50	19	16	84.2	14	73.7	1	5.8	0	0	0	0	2	10.5	5	26.3	
	57	16	9	56.2	11	68.8	5	31.3	2	12.5	0	0	3	18.8	8	50.0	
	59	24	14	58.3	16	66.7	12	50.0	1	4.2	1	4.2	3	12.5	8	33.3	
	計	83	60	72.3	60	72.3	28	33.7	3	3.6	6	7.2	10	12.0	26	31.3	
	⑨北蒲	42	5	4	80.0	2	40.0	2	40.0	0	0	1	20.0	0	0	2	40.0
	50	5	3	60.0	2	40.0	0	0	0	0	0	0	2	40.0	1	20.0	
	57	9	4	44.4	5	55.6	1	11.1	0	0	2	22.2	2	22.2	4	44.4	
船	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	計	19	11	57.9	9	47.4	3	15.8	0	0	3	15.8	4	21.1	7	36.8	
	⑩岩手	42	3	0	0	1	33.3	1	33.3	0	0	1	33.3	0	0	2	66.7
	50	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	100.0	
	57	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	100.0	
	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	計	5	0	0	1	20.0	1	20.0	0	0	0	0	1	20.0	4	80.0	
	合計	178	126	70.8	107	60.1	44	24.7	1	1.9	15	8.4	33	19.1	11	20.8	
	⑪佐渡	42	1	1	100.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
渡	57	5	1	20.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	20.0	
	59	3	1	33.3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	66.7	1	33.3	
	計	9	3	33.3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	22.2	2	22.2	
総計		267	170	63.7	118	44.2	18	6.7	6	2.2	15	5.6	59	22.1	72	27.0	

表3. 調理素材の地域別使用割合 (その2) 大豆及び大豆製品

地 域 別		年 次	調査数	8. 油 揚		9. と う ふ		10. 大豆・打豆		
				使用戸数	%	使用戸数	%	所用戸数	%	
上 越	① 中 類 城	42	8	6	75.0	6	75.0	0	0	
		50	1	0	0	0	0	0	0	
		57	5	1	20.0	3	60.0	1	20.0	
		59	3	1	33.3	1	33.3	0	0	
		計	17	8	47.1	10	58.8	1	5.9	
	西 頸 城	42	0	0	0	0	0	0	0	
		50	0	0	0	0	0	0	0	
		57	0	0	0	0	0	0	0	
		59	1	0	0	0	0	0	0	
	計	1	0	0	0	0	0	0		
合 計	18	8	44.4	10	55.6	1	12.5			
中 越	② 魚 沼	42	2	1	50.0	1	50.0	0	0	
		50	0	0	0	0	0	0	0	
		57	5	1	20.0	1	20.0	1	20.0	
		59	1	0	0	0	0	0	0	
		計	8	2	25.0	2	25.0	1	12.5	
	③ 刈 羽	42	9	2	22.2	6	66.7	0	0	
		50	4	0	0	0	0	0	0	
		57	2	0	0	1	50.0	0	0	
		59	2	1	50.0	0	0	0	0	
		計	17	3	17.7	7	41.2	0	0	
	④ 長 岡	42	7	2	28.6	2	28.6	0	0	
		50	4	0	0	0	0	0	0	
		57	4	0	0	2	50.0	0	0	
		59	1	0	0	0	0	0	0	
		計	16	2	12.5	4	25.0	0	0	
	⑤ 南 蒲 原	42	8	3	37.5	1	12.5	1	12.5	
		50	2	0	0	0	0	0	0	
		57	5	3	60.0	0	0	0	0	
		59	6	3	50.0	1	16.7	0	0	
		計	21	9	42.9	2	9.5	1	4.8	
合 計	62	16	25.8	15	24.2	2	3.2			
下 越	⑥ 西 蒲 原	42	5	4	80.0	1	20.0	0	0	
		50	7	0	0	0	0	0	0	
		57	3	2	66.7	2	66.7	0	0	
		59	5	0	0	1	20.0	0	0	
		計	20	6	30.0	4	20.0	0	0	
	⑦ 中・東蒲原	42	16	5	31.3	33	18.8	5	31.3	
		50	12	0	0	0	0	5	41.7	
		57	12	4	33.3	2	16.7	4	33.3	
		59	11	1	9.1	0	0	3	27.3	
		計	51	10	19.6	5	9.8	17	33.3	
	⑧ 新 潟	42	24	10	41.7	5	20.8	6	25.0	
		50	19	4	21.1	0	0	7	36.8	
		57	16	0	0	0	0	5	31.2	
		59	24	3	12.5	2	8.3	6	25.0	
		計	83	17	20.5	7	8.4	24	28.9	
	⑨ 北 蒲 原	42	5	2	40.0	1	20.0	3	60.0	
		50	5	0	0	0	0	4	80.0	
		57	9	2	22.2	3	33.3	5	55.6	
		59	0	0	0	0	0	0	0	
		計	19	4	21.1	4	21.1	12	63.2	
	⑩ 岩 船	42	3	0	0	2	66.7	0	0	
		50	1	0	0	0	0	0	0	
		57	1	0	0	0	0	0	0	
		59	0	0	0	0	0	0	0	
		計	5	0	0	2	40.0	0	0	
	合 計	178	45	20.8	22	12.4	53	29.8		
	佐 渡	⑪ 佐 渡	42	1	0	0	1	100.0	0	0
			50	0	0	0	0	0	0	0
			57	5	1	20.0	0	0	1	20.0
			59	3	0	0	0	0	0	0
計			9	1	11.1	1	100.0	1	11.1	
総 計			267	70	26.2	48	18.0	57	21.3	

表4. 調理素材の地域別使用割合(その3) 野菜類(1)

地域別	年次	調査数	11. 大根 使用戸数 %	12. 人参 使用戸数 %	13. ごぼう 使用戸数 %	14. ねぎ 使用戸数 %	15. キーピング白菜類 使用戸数 %	16. しんじけ・茸類 使用戸数 %	17. 海菜類・海藻類 使用戸数 %
上越	①中頸城郡	42	8 6 75.0	2 25.0	1 12.5	1 12.5	3 37.5	2 25.0	2 25.0
		50	1 1 100.0	0 0	0 0	1 100.0	1 100.0	0 0	0 0
		57	5 5 100.0	3 60.0	2 40.0	2 40.0	1 20.0	1 20.0	1 20.0
		59	3 2 66.7	2 66.7	1 33.3	0 0	1 33.3	0 0	1 33.3
	計	17	14 82.4	7 41.2	4 23.5	4 23.5	6 35.3	3 17.7	4 23.5
	西頸城郡	42	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
		50	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
		57	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
		59	1 1 100.0	1 100.0	1 100.0	0 0	0 0	0 0	0 0
	計	1	1 100.0	1 100.0	1 100.0	0 0	0 0	0 0	0 0
中越	②魚沼	42	2 2 100.0	2 100.0	1 50.0	2 100.0	1 50.0	1 50.0	0 0
		50	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
		57	5 4 80.0	3 60.0	1 20.0	1 20.0	1 20.0	0 0	0 0
		59	1 1 100.0	1 100.0	1 100.0	0 0	0 0	0 0	1 100.0
	計	8	7 87.5	6 75.0	3 37.5	3 37.5	2 25.0	1 12.5	1 12.5
	③刈羽	42	9 6 66.7	8 88.9	5 55.6	8 88.9	4 44.4	2 22.2	2 22.2
		50	4 3 75.0	4 100.0	3 75.0	3 75.0	1 25.0	1 25.0	0 0
		57	2 0 100.0	1 50.0	2 100.0	2 100.0	0 0	0 0	1 20.0
		59	2 0 100.0	2 100.0	1 50.0	2 100.0	1 50.0	0 0	0 0
	計	17	9 52.9	15 88.2	11 64.7	15 88.2	6 35.3	3 17.7	3 17.6
下越	④長岡	42	7 7 100.0	6 85.7	2 28.6	2 28.6	0 0	1 14.3	2 28.6
		50	4 2 50.0	3 75.0	2 50.0	3 75.0	0 0	0 0	0 0
		57	4 4 100.0	4 100.0	1 25.0	3 75.0	1 25.0	1 25.0	0 0
		59	1 1 100.0	1 100.0	0 0	1 100.0	0 0	0 0	0 0
	計	16	14 87.5	14 87.5	5 31.3	9 56.3	1 6.3	2 12.5	2 12.5
	⑤南蒲原	42	8 8 100.0	5 62.5	4 50.0	6 75.0	1 12.5	2 25.0	2 25.0
		50	2 1 50.0	2 100.0	0 0	1 50.0	1 50.0	0 0	1 50.0
		57	5 5 100.0	4 80.0	4 80.0	3 60.0	1 20.0	2 40.0	1 20.0
		59	6 6 100.0	5 83.3	3 50.0	3 50.0	2 33.3	0 0	0 0
	計	21	20 95.2	16 76.2	11 52.4	13 61.9	5 23.8	4 19.0	4 19.0
佐渡	⑥西蒲原	42	5 4 80.0	4 80.0	4 80.0	3 60.0	1 20.0	2 40.0	2 40.0
		50	7 6 85.7	4 57.1	5 71.4	4 60.0	4 57.1	0 0	0 0
		57	3 3 100.0	3 100.0	3 100.0	3 57.1	1 33.3	1 33.3	0 0
		59	5 5 100.0	2 40.0	0 0	3 0	1 20.0	0 0	0 0
	計	20	18 90.0	13 65.0	12 60.0	13 60.0	7 35.0	3 15.0	2 10.0
	⑦中・東蒲原	42	16 14 87.5	7 43.8	6 37.5	2 12.5	2 12.5	5 31.3	4 25.0
		50	12 10 83.3	8 66.7	7 58.3	6 50.0	2 16.7	0 0	0 0
		57	12 12 100.0	8 66.7	7 58.3	6 50.0	0 0	1 8.3	2 16.7
		59	11 8 72.7	7 63.6	3 27.3	0 0	1 9.0	0 0	1 9.1
	計	51	44 86.3	30 58.8	23 45.0	14 27.5	5 9.8	6 11.8	7 13.7
佐渡	⑧新潟	42	24 20 83.3	16 66.7	13 54.2	20 83.3	5 20.8	6 25.0	1 4.2
		50	19 17 89.5	14 73.7	12 63.2	14 73.7	5 26.3	0 0	1 5.3
		57	16 15 93.8	12 75.0	12 75.0	14 87.5	2 12.5	1 6.3	3 18.8
		59	24 23 95.8	18 75.0	14 58.3	8 33.3	5 20.8	3 12.5	4 16.7
	計	83	75 90.4	60 72.3	51 61.4	56 67.5	17 20.5	10 12.0	9 10.8
	⑨北蒲原	42	5 5 100.0	5 100.0	5 100.0	4 80.0	0 0	1 20.0	1 20.0
		50	5 0 0	3 60.0	3 60.0	2 40.0	1 20.0	0 0	0 0
		57	9 9 100.0	7 77.8	4 44.4	0 0	1 11.1	3 33.3	0 0
		59	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
	計	19	14 73.7	15 78.9	12 63.2	6 31.6	2 10.5	4 21.1	1 5.3
佐渡	⑩岩船	42	3 2 66.7	2 66.7	2 66.7	1 33.3	0 0	0 0	1 33.3
		50	1 0 0	1 100.0	1 100.0	0 0	0 0	1 100.0	0 0
		57	1 0 0	1 100.0	1 100.0	0 0	0 0	1 100.0	0 0
		59	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
	計	5	2 40.0	4 80.0	4 80.0	1 20.0	0 0	2 40.0	1 20.0
	合計	178	153 86.0	122 68.5	140 53.6	90 50.6	31 17.4	25 14.0	20 11.2
佐渡	⑪佐渡	42	1 0 0	1 100.0	0 0	0 0	0 0	0 0	1 100.0
		50	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
		57	5 4 80.0	4 80.0	1 20.0	1 20.0	0 0	1 20.0	0 0
	計	9	5 55.6	8 88.9	3 33.2	3 33.3	0 0	1 11.1	1 11.1
総計		267	223 83.5	189 70.8	140 52.4	141 52.8	51 19.1	39 14.6	36 13.4

## 新潟県の郷土食に関する研究 (第18報)

表 5. 調理素材の地域別使用割合 (その4) 野菜類(2)

地 域 別		年 次	調査数	18. 里 い も		19. わらび・ぜんまい		20. き ん な ん		21. こ ん に ゃ く	
				使用戸数	%	使用戸数	%	使用戸数	%	使用戸数	%
上 越	① 中 頸 城 郡	42	8	2	25.0	8	100.0	0	0	8	100.0
		50	1	0	0	1	100.0	0	0	1	100.0
		57	5	1	20.0	4	80.0	0	0	3	60.0
		59	3	0	33.3	2	66.7	0	0	2	66.7
		計	17	3	23.5	15	88.2	0	0	14	82.4
	西 頸 城 郡	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		50	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		57	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		59	1	0	0	0	0	0	0	1	100.0
		計	1	0	0	0	0	0	0	1	100.0
	合 計	計	18	3	16.7	15	83.3	0	0	15	83.3
中 越	② 魚 沼	42	2	1	50.0	0	0	0	0	2	100.0
		50	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		57	5	1	20.0	1	20.0	0	0	3	60.0
		59	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		計	8	2	12.5	1	12.5	0	0	5	62.5
	③ 刈 羽	42	9	3	33.3	4	44.4	2	22.2	8	88.9
		50	4	0	0	1	25.0	0	0	3	75.0
		57	2	2	100.0	1	50.0	0	0	1	50.0
		59	2	1	50.0	0	0	0	0	1	50.0
		計	17	6	35.3	6	35.3	2	11.8	13	76.5
	④ 長 岡	42	7	3	42.9	1	14.3	0	0	4	57.1
		50	4	0	0	0	0	0	0	4	100.0
		57	4	2	50.0	0	0	0	0	2	50.0
		59	1	1	100.0	0	0	0	0	1	100.0
		計	16	6	37.5	1	6.3	0	0	11	68.8
	⑤ 南 蒲 原	42	8	0	0	0	0	0	0	7	87.5
		50	2	0	0	0	0	0	0	1	50.0
		57	5	0	0	1	20.0	0	0	4	80.0
		59	6	1	16.7	0	0	0	0	4	66.7
		計	21	1	4.8	1	4.8	0	0	16	76.2
	合 計	計	62	15	24.2	9	14.5	2	3.2	45	72.6
下 越	⑥ 西 蒲 原	42	5	1	20.0	0	0	0	0	4	80.0
		50	7	1	14.3	1	14.3	0	0	6	85.7
		57	3	0	0	0	0	1	33.3	2	66.7
		59	5	0	0	0	0	0	0	1	20.0
		計	20	2	10.0	1	20.0	1	5.0	13	65.0
	⑦ 中・東蒲原	42	16	4	25.0	1	6.3	0	0	10	62.5
		50	12	0	0	2	16.7	0	0	9	75.0
		57	12	0	0	1	8.3	0	0	4	33.3
		59	11	1	9.1	0	0	0	0	7	63.6
		計	51	5	9.8	4	7.8	0	0	30	58.8
	⑧ 新 潟	42	24	3	12.5	0	0	3	12.5	14	58.3
		50	19	0	0	2	10.5	0	0	15	78.9
		57	16	1	6.3	0	0	3	18.8	5	31.3
		59	24	3	12.5	0	0	0	0	11	45.8
		計	83	7	8.4	2	2.4	6	7.2	45	54.3
	⑨ 北 蒲 原	42	5	2	40.0	0	0	1	20.0	5	100.0
		50	5	0	0	0	0	0	0	5	100.0
		57	9	1	11.1	0	0	2	22.2	0	0
		59	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		計	19	3	15.8	0	0	3	15.8	10	52.6
	⑩ 岩 船	42	3	1	33.3	0	0	0	0	3	100.0
		50	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		57	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		59	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		計	5	1	20.0	0	0	0	0	3	60.0
	合 計	計	178	18	10.1	7	3.9	10	5.6	101	56.7
佐 渡	⑪ 佐 渡	42	1	1	100.0	0	0	0	0	0	0
		50	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		57	5	0	0	0	0	0	0	2	40.0
		59	3	0	0	0	0	0	0	3	100.0
		計	9	1	11.1	0	0	0	0	5	55.6
総 計	計	267	36	13.5	31	11.6	12	4.5	166	62.2	

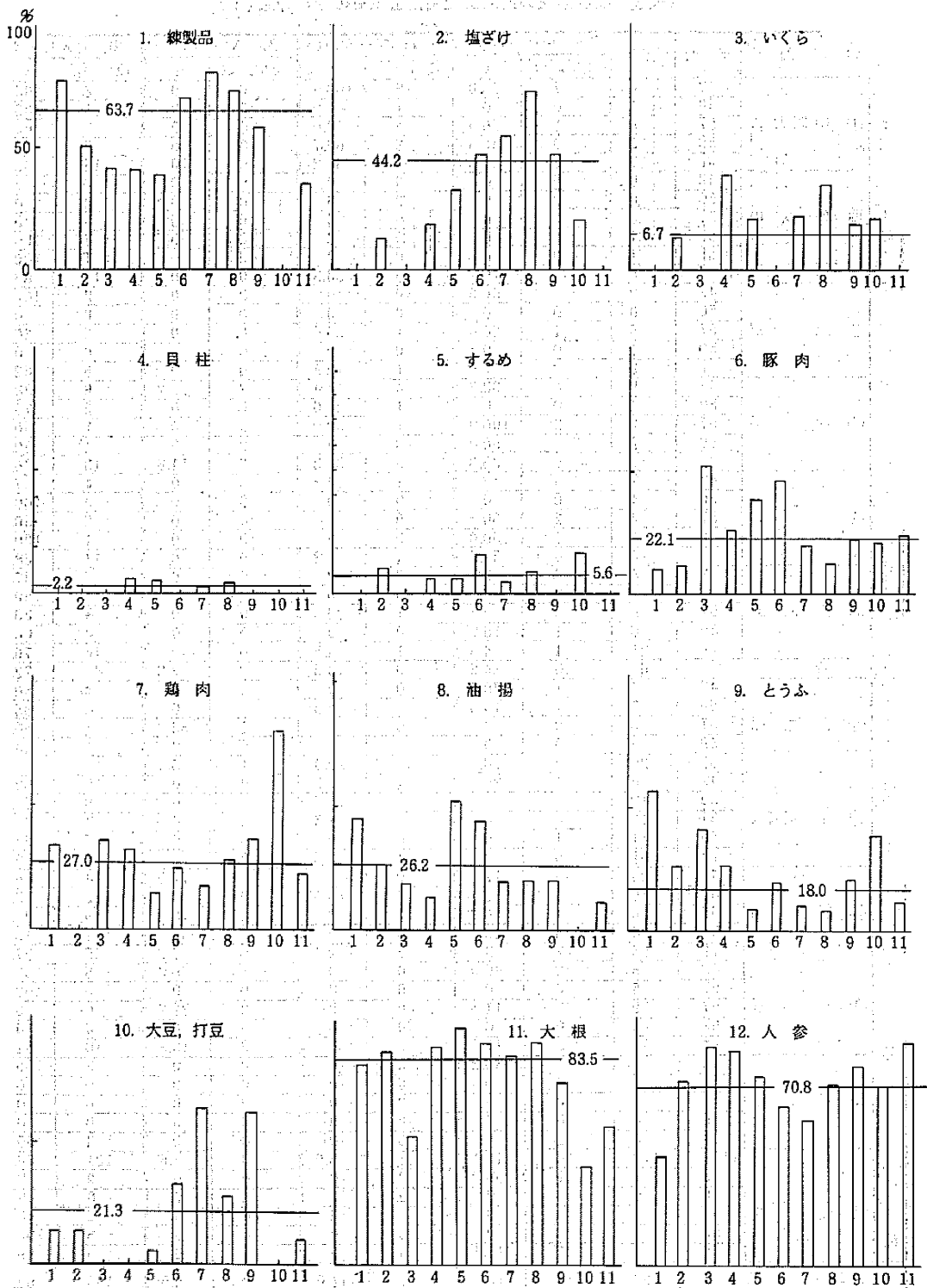
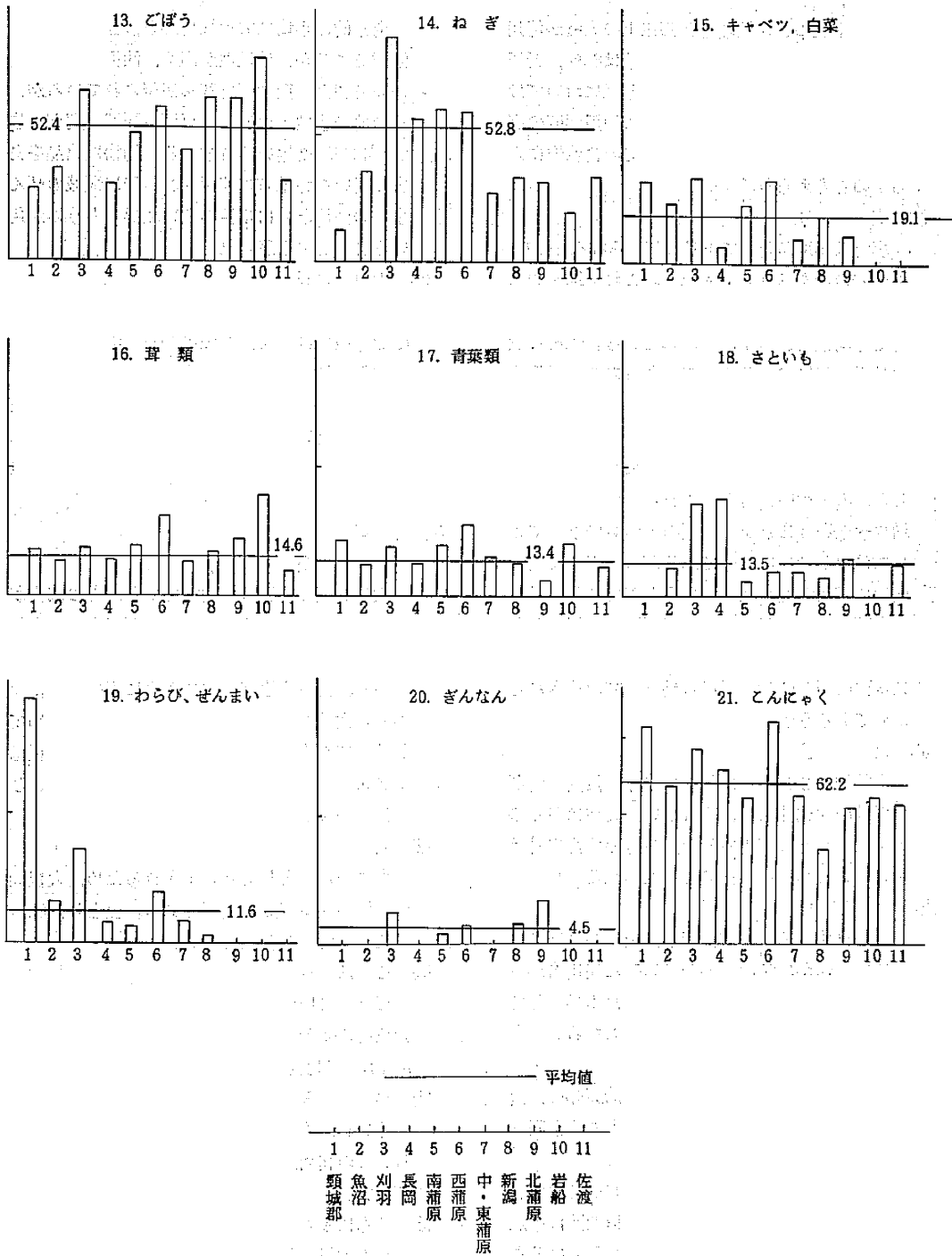


図1. 具としての調理素材の使用割合—地域別

新潟県の郷土食に関する研究 (第18報)



## 1) 動物性食品の使用割合

### (1) 練 製 品

上、下越のどの地域も50%以上の家庭が使用しており、殊に下越の中・東蒲原は80%、新潟は72%で平均を上まわり、また頸城においては78%の高率を示している。一般に使用頻度の高いのは、昔から正月用食品としての食習慣によるものと考えられる。

### (2) 塩 鮭

塩鮭は年取魚として正月に用いられるもので、その鮭の身を細片して入れる。これも地域的に差があり、下越に多く、殊に新潟市周辺では72%で平均値を10%上回る高率である。越後雑煮の特徴が塩鮭の入ることでもあるので、新潟市周辺がその原点といえよう。

### (3) い く ら

いくらには秋、鮭の腹子を塩漬にして貯蔵しておき、のっぺい、雑煮に入れる。いくらの子を増やすということから縁起のよいものとして正月には欠かせないものであるが、調査では全地域的に使用頻度が低く、平均7%である。僅かに長岡において38%、中・東蒲原、新潟、北蒲原において34%使用されている。このことは入れる習慣が無いのか、高級食品として敬遠されるためであろうか。

### (4) 貝 柱

全県的に2.2%と使用数少なく、長岡、南蒲原以外の地域性は認められない。貝柱は多くの場合、出しとして用いるが、特殊の場合以外は用いることが少ないものと考えられる。

### (5) す る め

いかはするめとして使用し、全県的には7%で低い。僅かに魚沼、西蒲、岩船に使用者がみられるくらいである。するめは正月用品として尊重されるが、雑煮の良い出しにもなる。

### (6) 豚肉、とり肉

豚肉を用いるのは刈羽52%、西蒲原45%、南蒲原38%であって、平均値22%を大きく上回っている。

とり肉は岩船、刈羽、北蒲原において平均値27%を上回って使用している。中越地区には魚類の消費が少ない代りに鶏肉が使われているものと思われる。岩船は村上同様雑煮、大海、のっぺいなどの正月料理に鶏肉を入れる習慣がみられる。

## 2) 大豆及び大豆製品の使用割合

### (1) 油揚、豆腐類

全県的平均値では油揚26%、豆腐は18%で低調であるが、地域性が高く、油揚は頸城、南蒲原で43%、西蒲原で30%使用されているが、その他の土地では低く、豆腐も頸城、刈羽、岩船に40%程度用いられている。動物性食品をあまり用いない地方に使用され、殊に頸城のぜんまいの使用と共に相性の良い油揚、とうふが用いられるものと思われる。

### (2) 大豆、打豆

この食品の使用は地域差が大きく、下越地区の北蒲原では63%、新潟は29%、中・東蒲原33%で平均値21%を大きく上回っているが、上、中越など他地域の消費は少ない。豆は「まめで達者で」という縁起から正月用品として用いるが、雑煮の具にもこのような形で作り伝えられている。

## 3) 野 菜 類

### (1) 大 根

大根を使う家庭は平均84%で殆んどの家庭が使用している。その内下越が90%以上で、大根なくして雑煮にあらざる越後雑煮の中心的素材である。従って塩鮭と共に大量に用いる習慣がある。大根をはじめ野菜は、冬土の中に埋めて貯蔵しておくため、雪の下から掘り出す大根はジアスターゼによる甘味を増し、さっくりとした歯ざわりが餅とよく合う。

### (2) 人 参

大根の合具として必ず入れるため、大根同様、使用する家庭は高率である。色どり、味、栄養面で貴重な存在である。

### (3) ご ぼ う

ごぼうは他の野菜との合性が良く、不思議と旨味を増す素材のため、全県下52%の使用率であるが、刈羽及び、下越に多い。

### (4) ね き

味をしめくくる大切な役割を有する野菜である。この利用家庭は53%であるが、刈羽において高い。

### (5) こんにゃく

この素材も昔から雑煮に無くてはならぬもので、全県的に使う家庭は62%である。どこの家庭でも練製品と同様、晴の日の料理素材として用意しておくもので、入れないと物足りなさを



覚える素材である。

(5) ぜんまい、わらび

地域性の高いものであり、頸城、刈羽に多く用いられる。これらの山菜は春採取して塩漬けにして貯蔵しておき、年間の晴の日に用いる習わしになっている。この地方では、雑煮にきまって入れ、南魚沼後山では初わらび（カッコウの鳴かぬうちに採る）の干したのを必らず入れた雑煮が古くから伝承されているという<sup>3)</sup>。

その他キャベツ、白菜、茸類、青菜類、さといも、ぎんなんなども低率であるが、地域によって利用され、それぞれ特色ある雑煮が作られている。表以外にもせり、くるみ、もやし、さ

やえんどう、のりなどが上げられている。

以上のことから野菜の利用は上位より大根、人参、こんにゃく、ごぼう、ねぎであり、五大利用野菜といえよう。

2. 素材の年次別利用状況

昭42、50、57、59年の年次別利用状況をまとめた結果を表6に示す。

昭和59年を17年前の昭和42年に比べると、練製品が26%、油揚げ33%、豆腐24%の低下率を示す。逆に増えているものは、塩鮭、豚肉がある他はあまり変化はみられない。従って素材の多くは伝統のまま作り伝えていけるものと思われる。

表 6. 素材の年次別利用状況

調理食品	年 次		昭和42年		50 年		57 年		59 年		計	
	調査戸数		88		55		67		57		267	
	使用戸数		使用戸数	%	使用戸数	%	使用戸数	%	使用戸数	%	使用戸数	%
1. 練 製 品			71	80.7	32	58.2	36	53.7	31	54.3	170	63.7
2. 塩 ざ け			32	36.4	27	49.1	31	46.3	28	49.1	118	44.2
3. い く ら			23	26.1	2	3.6	12	17.9	18	31.6	55	20.6
4. 貝 柱			3	3.4	0	0	2	3.0	1	1.8	6	2.3
5. い か ・ す ゐ め			10	11.4	0	0	3	4.5	5	8.8	18	6.7
6. 豚 肉			17	19.3	15	27.3	12	17.9	15	29.4	59	22.1
7. と り 肉			19	21.6	16	29.1	23	34.3	14	24.6	72	27.0
8. 油 揚			43	48.9	4	7.3	14	20.9	9	15.8	70	26.2
9. と う ふ			29	33.0	0	0	14	21.0	5	8.8	48	18.0
10. 大 豆 ・ 打 豆			16	18.2	16	29.1	16	23.4	9	15.8	57	21.3
11. 大 根			74	84.0	40	72.7	61	91.0	48	84.2	223	83.5
12. 人 参			58	65.9	39	70.9	50	74.6	42	73.7	189	70.8
13. ご ぼ う			43	48.9	33	60.0	23	34.3	26	45.6	125	46.8
14. ね ぎ			49	55.7	34	61.8	35	52.2	23	40.4	141	52.8
15. キャベツ・白菜			17	19.3	15	27.3	8	11.9	11	19.3	51	19.1
16. 茸 類			22	25.0	2	3.6	12	17.9	3	5.3	39	14.6
17. 青 菜 類			18	20.5	3	5.5	8	11.9	7	12.3	36	13.5
18. さ と い も			18	20.5	1	1.8	10	14.9	7	12.3	36	13.5
19. ぜんまい・わらび			14	15.9	7	12.7	8	11.9	2	3.5	31	11.6
20. ぎ ん な ん			6	6.8	0	0	6	9.0	0	0	12	4.5
21. こ ん に ゃ く			65	73.9	44	80.0	26	38.8	31	54.4	166	62.2

3. 素材のくみ合せ数

越後雑煮の特徴は、数多くの素材をくみ合わせた実沢山の汁煮碗風のものであり、餅はかくれて見えないくらいに、盛るのが良いとされている。従って何種類くらいのものが使用されているかを知るため、地域別に表7に示した。上越では7種類が8戸でトップを占め、2位との差が大きい。中越は8種類が17戸で6種

類が12戸、7種類が10戸と続く。下越は7種類が39戸でトップ、続いて8種類、6種類で、総体的には7種がトップで22%、8種が20%、6種が17%である。

4. 動物性食品の組合せ数

動物性食品のみを抜き出し、組合せの実態を調べた結果が表8である。

表7. 調理素材のくみ合せ数

区分	食品数	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	計
上越 頸城郡	42				1	6	1						8
	50				1								1
	57				1	2	1		1				5
	59			1	1		1	1					4
	計			1	4	8	3	1	1				18
魚沼	42				1				1				2
	50												
	57				2	1	2						5
	59					1							
	計				2	3	2		1				8
中越 刈羽	42				1	6	1	1					9
	50	1			1	1	1						4
	57				1	1							2
	59			1		1							2
	計	1	1	1	3	8	2	1					17
長岡	42			4		1	2						7
	50	2		1		1							4
	57				3		1						4
	59							1					1
	計	2		5	3	1	1	4					16
南蒲原	42			1	2		5						8
	50				1	1	1						2
	57		1		1	1	1		1				5
	59			2	2	1	1						6
	計	1	3	6	2	7	1	1					21
合 計	計	2	2	9	12	9	8	7	2	1			62
下越 西蒲原	42			1	1		3						5
	50	1		1		2	2	1					7
	57					1	1	1					3
	59	1		1		2	1						5
	計	2		3		5	4	5	1				20

区分	食品数	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	計
中・東 蒲原	42		1	2	4	5	4						16
	50	1		3	2	2	2	2					12
	57		1	1	5	2	1		1	1			12
	59	1	3	2	4	1							11
	計	1	3	9	13	13	8	2	1	1			51
新潟	42			2	3	6	4	3	3		2	1	24
	50		2	3	2	3	4	4	1				19
	57	1	1	3	1	2	2	4	1		1		16
	59	2	2	2	3	7	6	2					24
	計	3	5	10	9	18	16	13	5		3	1	83
下越 北蒲原	42							4		1			6
	50		1	2		1						1	5
	57				3	2	4						9
	59												
	計	1	2	3	3	4	4			1			19
岩船	42		1		1					1			3
	50	1											1
	57		1										1
	59												
	計	1	2		1						1		5
合 計	計	7	11	24	26	39	32	24	7	3	3	2	178
佐渡 佐渡	42			1									1
	50												
	57	1	1	1	2								5
	59				1	1			1				3
	計	1	2	1	3	1			1				9
実数	10	15	35	45	57	53	32	11	4	3	2	267	
率	37	5.6	12.1	16.9	21.3	19.5	12.0	4.1	1.5	1.1	0.7		

表8. 動物性食品の組合せ例

No	食 品 名	例 数	No	食 品 名	例 数	No	食 品 名	例 数
1	練製品・塩ざけ	39 14.6	17	練製品・塩ざけ・豚肉	3 1.1	33	とり肉・いくら	1 0.4
2	練製品のみ	30 11.2	18	練製品・とり肉・いくら	3 "	34	とり肉・いくら・貝柱	1 "
3	練製品・とり肉	21 7.9	19	塩ざけ・貝柱	3 "	35	練製品・いくら・するめ	1 "
4	豚肉のみ	18 6.7	20	練製品・塩ざけ・貝柱	3 "	36	練製品・塩ざけ・かき	1 "
5	練製品・塩ざけ・いくら	17 6.4	21	練製品・塩ざけ・いくら・貝柱	3 "	37	練製品・貝柱	1 "
6	とり肉のみ	16 6.0	22	豚肉・とり肉	2 0.7	38	塩ざけ・いくら・いか	1 "
7	塩ざけのみ	14 5.2	23	豚肉・いか	2 "	39	練製品・塩ざけ・豚肉・するめ	1 "
8	練製品・豚肉	13 4.9	24	とり肉・いか	2 "	40	練製品・塩ざけ・とり肉・いくら・貝柱	1 "
9	塩ざけ・とり肉	10 3.7	25	塩ざけ・豚肉	2 "	41	練製品・塩ざけ・とり肉・いくら	1 "
10	塩ざけ・いくら	8 3.0	26	練製品・とり肉・豚肉	2 "	42	塩ざけ・豚肉・とり肉・いくら	1 "
11	練製品・塩ざけ・とり肉	6 2.2	27	塩ざけ・豚肉・いくら	2 "	43	いくらのみ	1 "
12	練製品・塩ざけ・いか	6 "	28	塩ざけ・とり肉・いくら	2 "	44	するめのみ	1 "
13	練製品・塩ざけ・とり肉・いくら	6 "	29	練製品・いか	2 "	45	無し	1 "
14	練製品・いくら	5 1.9	30	塩ざけ・豚肉・とり肉	2 "	計		267
15	練製品・豚肉・いくら	4 1.5	31	練製品・塩ざけ・豚肉・とり肉	2 "			
16	豚肉・いくら	4 "	32	練製品・塩ざけ・豚肉・いくら	2 "			

組合せ数45種類中、最も多いのは練製品と塩鮭であり、39例で総調査数の15%を占める。また45種類中、練製品との組合せは24種で半数を越える数に達する。また素材の組合せ2種類は15種で115例で最も多く、3種類の組合せは15種で50例、4種類以上のくみ合せは8種で18例、その他1種類使用81例である。

##### 5. 新潟県の伝統的雑煮例

昔から伝わっている例を上げ、素材のくみ合せを示す。(~~~~は特徴ある部分)

###### (1) 長岡竹之高地のイカ雑煮<sup>3)</sup>

大量のせん切りするめ、大根、こんにゃく、油揚げ、里いも、豆腐の清し仕立て。

###### (2) 南蒲原五百川のくじら雑煮<sup>3)</sup>

くじらの脂身と里いも、豆腐の清し仕立て。

###### (3) 村上の雑煮<sup>4)</sup>

糸こんにゃく、とり肉、大根、筍、せり、腹子、鮭の焼漬の醤油で調味。

###### (4) 山北町雷の雑煮<sup>5)</sup>

わらびだけの具、水迎えの湯を雑煮の汁とする。  
塩漬けわらびを塩出しして切って入れ出しと醤油で味をつけ、焼いた餅を入れる。盛りつけた雑煮の上に前の晩に煮ておいた塩鮭のはらすをのせる。

###### (5) 中頸城の雑煮

主体がぜんまいで、大根、人参はわずか。3日間暖め直して食べる。2日目から味がしみておいしい。

## ま と め

新潟県の郷土食のうち、特徴ある雑煮の具について、その実態を調査するため、昭和42年、50年、57年、59年の年次において当短大食物専攻の学生を対象にアンケート調査を行なった結果、幾つかの興味ある事が分った。

- ① 素材の使用は明らかに地域性が出ており、上越のぜんまい、中越の豚肉、下越の鮭が主体である。
- ② 野菜の利用は上位より大根、人参、こんにゃく、ごぼう、ねぎである。
- ③ 素材の年次利用状況は、昭和59年を昭和42年に比べると、練製品、油揚げ、豆腐が減り、塩鮭が増えている。
- ④ 素材の組み合わせ数は7種類が最も多く、次いで8種類、6種類である。
- ⑤ 動物性食品の組合せでは2種類が最も多く、次いで1、3、4種類続く。
- ⑥ 佐渡は例数が少なく、特徴があまり認められない。

## 文 献

- 1) 東條操：分類方言事典，東京堂出版。
- 2) 本間伸夫，渋谷歌子，佐藤恵美子，石原和夫：県立新潟女子短大研究紀要，No 16，101 (1981)。
- 3) 新潟県民俗学会：高志路。
- 4) ふるさと料理—村上の味：村上市中央公民館 (1981)。
- 5) 新潟県民俗学会：高志路 271 号。

(1985年1月16日受理)